

CHÂTEAU MONTLISSE

Situé sur le coteau Est de Saint-Emilion, dans une superbe combe dont il occupe le versant Sud-Ouest, le vignoble de Montlisse a été repris en 1984 par la famille Dauriac.

Grand Cru de Saint-Emilion, Montlisse a été remarqué par Christian Dauriac pour sa configuration arrondie orientée plein sud sur des pentes fortes où l'eau s'écoule naturellement vers la vallée de la Dordogne.

L'esprit de Montlisse, une production intime tout en favorisant la qualité, grâce à un travail remarquable de la vigne au chai.

L'accent est mis sur le respect du fruit, avec des notes fruits rouges et de mûre sur un joli côté boisé.



Caractéristiques Techniques

Appellation	Saint Emilion Grand Cru	Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Des vendanges à la main à maturité optimum• Un 1^{er} tri grappe par grappe• Suivi en chaîne par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines• Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées• Volumétrie adaptée à chaque parcelle• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c• Macération post-fermentaire à 30 °c• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens• Fermentation malolactique : 100% de barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1ère année)
Superficie	7 hectares	Rendements	40 hl par ha
Assemblage	70 % Merlot, 30% Cabernet franc,	Production	33 000 bouteilles
Age des vignes	40 ans	Date de vendanges	16 au 18 oct 2014
Terroir	Sol argilo-calcaire	Date de mise en bouteille	11 juillet 2016
Conduite du vignoble	<ul style="list-style-type: none">• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,• Epamprage sélectif de tête• Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, de favoriser leur plein développement• Effeuilage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture	Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Montlisse 2014

Une belle robe grenat caractérisée par un bouquet de fruits confits, soutenu par des notes de pains grillés. La bouche est ample et structurée, les tannins murs nécessitent de s'assouplir dans les prochaines années.